

お取引様 各位

お客様アンケートご報告

拝啓 貴社ますますご盛栄のこととお喜び申し上げます。

毎々格別のお引き立てを賜り、ありがたく厚くお礼申し上げます。

さて、このたびはご多忙の中、弊社業務に関するアンケート調査にお応えいただき、誠にありがとうございます。

今回ご意見を頂戴した中で、一部ご紹介させていただきます。

『什器下にハサミムシが発生して困っています。』

ご意見ありがとうございます。

先月のチョウバエの話と同様ですが、土やヘドロ、スカム、排水溝などに堆積しています。上記を高圧洗浄し、50℃以上の熱湯をかけて頂く効果的です。日々の対策は掃除が最大の改善策になります。

『まだまだ害虫がいます』

ご心配をおかけし大変申し訳ありません。1ヶ月～1ヶ月半お待ちください。

新規施工後、成虫が約2週間程で駆除されますが、卵は死んでおりません。

しかし、約2週間後羽化した幼虫もコーキング剤をなめて死んでるのでこれ以上繁殖しません。

契約期間(1年間)中に、ゴキブリが発生する様な事があればいかなくなるまで責任をもって対処します。

ご迷惑をお掛けしますが、当社スタッフが徹底的に駆除させて頂きますのでご安心ください。

『早朝の元気で笑顔の挨拶とても良かったです。』

ご意見ありがとうございます。

FCCのスタッフは挨拶は基本中の基本です。

私達の出来ていなかった点が改善されていたと思います。スマイル、笑顔です。今まで大きな声で挨拶は出来ていましたが、「うるさい」だけだった様にも見えました。これからも笑顔の挨拶を心掛け、小さな幸せをお客様へお届け出来る様に努めています。

掲載スペースの関係で一部のご報告となります。多数のご意見をいただき大変ありがとうございます。いただいたご意見、ご指摘、ご鞭撻は今後の業務に生かしていきます。

宜しくお願い申し上げます。

敬具

昨年2月よりアンケート調査を毎月行っております。引き続きご協力いただければと存じております。

アンケート専用FAXのフリーダイヤルを設置しておりますので、こちらもご利用くださいませ。

お客様アンケート
お問い合わせ専門FAXフリーダイヤル
見ないムシ

0120-32-3164

※一部八県以外はご利用出来ません。
(東京・神奈川・千葉・埼玉・群馬・山梨・静岡)

FCC News

2013年10月号 No.0114

Happy Halloween

Index

お客様アンケートご報告

社長コラム&社員コラム

季節のムシ曆(70)

World Foodians2013ご案内

生活の豆知識

株式会社 FCC



Tel 251-0043
神奈川県藤沢市辻堂元町4-3-32
Tel 0466-31-3164
Fax 0466-31-3174
URL <http://www.fccsystem.co.jp>
E-mail info@fccsystem.co.jp

社長コラム

湘南ではたらく小さな会社の社長のblogより 読書レポート

時々話しをしてますが、弊社は社員が自主的に読書レポートを提出します。今のリーダーが決めたことで、若手にしてみたら疑問や苦痛もあったかと思います。

で、その感想文を読むと、今社員がどの位置にいるか分かります。(これ書いたかな?まあいいや)

正直お前アホか、って頭に来る時もあります。でも「素直」を意識させてから、最近の若手は考え方方がしっかりしてきました。

特に今回はみんなの感想を読んでいると涙が出て来ます。若手もベテランもみんな感じてくれています。

お前そう感じて来たんだあ、だんだん謙虚になってきたなあ、感謝の心の大しさを学んだんだあ…etc ♥

私が読んで良かった本を置いてあります。ただし、今読んだらどう思うか分からない本もあると思います。それでもいい。あまりのまま素直に感じてもらえばいい。

ただあ…社員の心が成長してくると焦る。

だって自分は上行ってないといけない。ドンドン本が読まれる。社員ドンドン成長する。追いかれる。で、あれガンバルの図。

「社長はいつ本読んでますか?」って。いつでも。勉強しなければ社長できません。利益を出し続けて、社員に給料を払うのが仕事です。ってエラそう。

私も謙虚に、素直に、感謝の心を忘れずにガンバル。

こう言うプレッシャーは私の為にも歓迎です。

いろんなことが起ります

一つ一つ淡々とクリアしていくしかないですね。弊社は今年から本当に土日祝を休みにしています。そして休日出勤の代休も平日にしつかり取ってもらいます。夏休みも増やしています。

もちろん、今までではまったく違いますよ。世間で言う3Kの仕事ですから。それでも改善を図っています。

でも当然ひずみはですよね。夏休み明けで仕事はぎっしりです。熱いし大変です。また新人に対するフォローやケアーも悪い。

それでもアイデアを出して、もっと労務を改善したいと思っています。リーダーならばアイデアを出す、知恵を出す。現状維持なんてつまらない。

で、知恵もアイデアも出ないなら、黙ってやるしかないよなあ～、汗かくしかないやなあ～

で、愚痴は出したらダメダメ(××)

でもどんなに労務を改善しても、今の世の中で中小企業で利益を出している会社なんてみんな忙しい。

人間らしい生活を保障しますが、楽しく働く環境があれば忙しいなんて思わないだろ。会社をもつともっと改善改善…

そして一人ひとりが自ら気付いてもらえるように沢山のヒントを与え続けます。

パソコンからFCCブログをチェック!!

FCCニュースに掲載しているブログ記事以外にもFCCホームページには多くのブログがあり、業務の事や日常の出来事など様々なエントリーが投稿されています。

気になった方は

ゴキブリ駆除 FCC

検索

トップページから全てのブログにアクセスする事が出来ます。

FCC社員コラム

GOGOブログ

増えてます。

前回に続きトコジラミです。

こここのところ本当に相談が増えております。

中でも一般のお宅からが多いように思います。最早普通に家に出来るムシなのかと不安になります。

ただやはりムシの特徴や、形状が広く浸透していないのか、大体の方が共生や被害に遭われてから一ヶ月から二ヶ月後に相談を頂きます。

その間にトコジラミに襲われて出来た被害の跡を見せられながら話を聞いてくださる姿が痛々しいばかりです。

まず話にあがるのが、ダニやノミなど一般的に吸血して悪さをするムシだと思い、薬煙剤を焚いて様子を見ていたと言うケースです。

実はその間にトコジラミを見ていても、まさかコイツが悪さするとは思わず見逃してしまうそうです。

そうこうしていると、いつまで経っても被害は收まらず、今度は尋麻疹などの体調から来るものと勘違いをしてしまう場合もあります。

そしてふと夜などに気付くと前に見た変なムシが体の周りに徘徊していて、これはおかしいと保健所に相談して気付くそうです。

目視で十分確認出来る大きさのムシですが、まさかと言う大きさの為スルーされてしまうようです。後は中日昼中徘徊しない為発見が遅れるケースが殆どです。

何か痒みを感じ虫刺されがあつたらすぐに保健所か害虫駆除の会社に相談することですね。

【虫の色々な活用のしかた】

猛暑、異常気象と騒々しかった8月も、9月に入ると朝が、急に涼しさを増した。

それにしても、今夏、日本列島を襲った猛暑、ゲリラ豪雨、それに竜巻までもが、威力を見せた。

その昔、夏休みの宿題の昆虫採集に走り廻った頃の夏では無くなつた思いがした。しかし、心配はこれからだ。

中国3000年の昔、「殷(イン)」の時代に、こんな年の後には、必ず「蝗害(コウガイ)」が起つたという。なんとも物騒な言い伝えがあった。

この言葉、今日では馴染みが無いだろうが、これは、害虫の異常大発生で、作物が喰い荒らされる大被害のことである。

今、これとは違つた状況の虫害が、話題になつてゐる。

今年の8月24日、朝日新聞に「養殖ゴキブリ1000万匹、大脱走」という記事が載つた。

これは、中国江蘇省の養殖業者の飼育施設での事故らしい。今、この地域では、「ゴキブリ」を薬の原料として養殖するビジネスが、盛んなようだ。

私は、ゴキブリといえば、防除の対象としてしか思いつかないが、これを大量に養殖して、薬の原料にする仕事を実施するとは、さすがに中国だと感心した。

この論調は、確かに、中国最古の薬物の知識をまとめた「神農本草經(シンノウホンソウキヨウ)」という書物に、「ゴキブリ」が薬物になるという記録がある。

これは、今から約5000年も昔の「神農」という神様の教えというから神祕性を感じさせる。

この薬用のゴキブリは、生薑名を「鹿虫(シャチュウ)」と称し、虫としてはゴキブリ科のシナゴキブリという種類で、中国全土に分布する。日本にも、この仲間のサツマゴキブリが居て、これも鹿虫である。

生薑に用いる天然の「鹿虫」は、油屋、醤(こうじ)屋、豆腐屋などの「カマド」の下の柔らかい土の中や残渣の下に居るのを掘り出すといふ。

なお、生薑には、翅の無い雌が用いられるといふ。昔から江蘇省のものは、腹の中に土を含まず、体が厚い割に軽いので良品とされていた。その内、天然品と養殖品の違いに論が、沸くそう。

薬理作用は、血液凝固阻止作用および溶血作用があると言われていた。一般に、婦人科用として広く用いられていた。また、鎮痛効果もあって、口内炎や乳汁不適にも用いられていたといふ。

わが所でも、少し前に、サツマゴキブリがある種の「ガン」に効果があるという噂話があつて、一時、話題になつたことがあつた。

この「ご時世」何が起こつても不思議では無いが、今回の「ゴキブリ脱走劇」は、今様の「蝗害」というべき無気味さを感じさせる。

こんな心配よりも、今夏は、我が家家庭の庭に「蝶(チョウ)」の訪問が途絶えてしまったのが問題だ。

少し前頃、南国系のツマグロヒヨウモンが姿を見せて、地球温暖化を実感させた。なお、例年だと小型のシジミチョウや中型のタテハチョウなどが訪れて「蝶の道」が楽しめたのだが、それが無くなつた。

その原因は、周辺の農地が、新住宅都市に変身し、雑草も生えなくなり「コンクリート」の街になつたためのようだ。

私は、日頃、「蝶(チョウ)」などという虫を思い出すことは、皆無に近い。しかし、この虫は、陸上の生態系に重要な役割を果たしている。

世界に約2万種、日本でも237種が知られている。チョウの食物は、成虫、幼虫とともに植食性で、食べる植物によっては「害虫」として嫌われる。

しかし、成虫、幼虫ともに自然生態系の中では、小型肉食者の貴重な餌資源である。このチョウ類の生息バランスの崩れることは、人間の生活環境の異常を知らせるものだ。

チョウは、古代エジプト、古代ギリシャ時代から絵画、意匠、文学に登場する程、人々の心をとらえていたのだ。

この蝶で思い出るのは、「オオゴマダラ」という大型の優雅なチョウの放牧風景である。

ホテルのロビーの一角に広いスペースがあって、無数のオオゴマダラが、フワリ、フワリ飛び交う姿は、なんとも心和むものであった。

何故、このチョウを選んだのかを支配人に質した所、「おもてなしの心」だそうだ。このチョウは、方言で「アンマーウーヤー」と言い、その意味は、中年女性の椿油の香りにひかれて後を追う様からついた由。

このチョウは人が好きで、自然と近づいて来るので、楽しめる所が良いところだ。この優雅に舞う、もう一つの理由は、食草由来の毒を体内に持ち、天敵からの攻撃を受けないでの、ノンビリしているらしい。

ゆったりとした、ホテル生活を助けるチョウで、なんとも微笑ましい。

同じ、虫の大量養殖にしても、先のゴキブリとチョウでは、こんなに違いがある。

【写真説明】

花に群がるオオゴマダラの美しい姿。
このチョウは、別名を「南国の貴婦人」という由。



招待状送付のご案内

皆様方の御支援とご愛顧のおかげを持ちまして、今年は新たにWorld Foodians2013に出展させて頂く運びとなりました。つきましては本展示会の招待券をお送りさせて頂きます。

時節柄、ご多忙と存じますが、是非弊社の出展ブースへお立ち寄り下さいませ。本展示会は飲食業界関係者に向けたイベント企画満載の参加型商談会です。それぞれの飲食業界の皆様が様々なカテゴリーの出店者と出会い、発展していく場を提供します。大試食会や、無料セミナー、先着100名様限定のセミナーなど催しがたくさんありますので、ぜひご来場くださいませ。

社員一同、心よりご来場をお待ち申し上げております。

※注意事項

- ・招待券1枚につき1名様有効。招待券と一緒に必ずお名刺を2枚ご持参ください。徹底してください。
- ・18歳未満の方は入場できません。
- ・同封しております招待券を会場にお持ちでない場合は有料(3,000円)となります。
- ・会場周辺の駐車場が不足しておりますので、お車での来場は大変混雑が予想されます。JRや東京メトロなどの公共交通機関をご利用下さいませ。
- ・アルコールの出品があるイベント等がありますので、20歳未満の方またはお車でお越しくださる方は、試飲ができません。

また、何かご不明な点等ございましたら、弊社までなんなりとお申し付けください。今後とも宜しくお願ひ致します。



■開催情報

日程: 2013年 10月23日(水)・24日(木)

時間: 10:00～17:00

場所: 池袋サンシャインシティ

ワールドインポートマート4F

展示ホールA-2.3

最寄り駅: 東池袋駅(東京メトロ有楽町線)

JR池袋駅

最新情報: <http://www.foodexpo.jp/>

生活の豆知識

カンピロバクター食中毒にご用心

カンピロバクター食中毒は、充分な加熱調理と二次汚染の防止を徹底すれば防げる食中毒なのですが、近年増加傾向にあります。

このカンピロバクターは、一見健康そうにみえる家畜(牛や豚、鶏)やペット(犬や猫)などの腸管内に存在し、これら動物の排泄物により汚染された食品や水等を介して人へ、と言うのが主な感染経路です。

しかし、近年、鶏肉などの肉類を用いた料理からの感染」というケースが多く報告されている事例もあり、カンピロバクター食中毒の原因食品とされています。

発熱、腹痛、下痢などの腸炎症状が見られ、適切な治療をすれば2～5日で回復する事が多いですが、時には症状が長引く事もあります。

また、潜伏期間が他の食中毒の菌に比べて、2～7日と長いのが特徴です。

一般的な食中毒は、抵抗力が低い小さな子供や高齢者や、病中・病後など免疫機能が低下している方が発症しやすいとされています。

しかし、このカンピロバクター食中毒は、0～4歳の子供や、15歳から25歳の青年が多く発症している傾向にあります。

小さな子供は抵抗力が低い事から発症しやすく、青年の場合は、海外旅行での食べ物やバーベキューなどの飲食の機会の多さが要因ではないかと言われています。

カンピロバクター食中毒の対策としましては…

- ①食材(特に生肉)は、中心までしっかりと熱を通し加熱する
- ②生野菜はしっかり洗う
- ③まな板や包丁、布巾などの調理器具は肉と野菜とで使い分ける
- ④生肉で調理した際には正しい手洗い、調理器具類などの消毒(熱湯消毒等)を行う
- ⑤極力、生食や生に近い状態の肉を食べない

以上、5つのポイントを徹底すれば、カンピロバクター食中毒の発症率はかなり低くなります。是非実践してみてください!